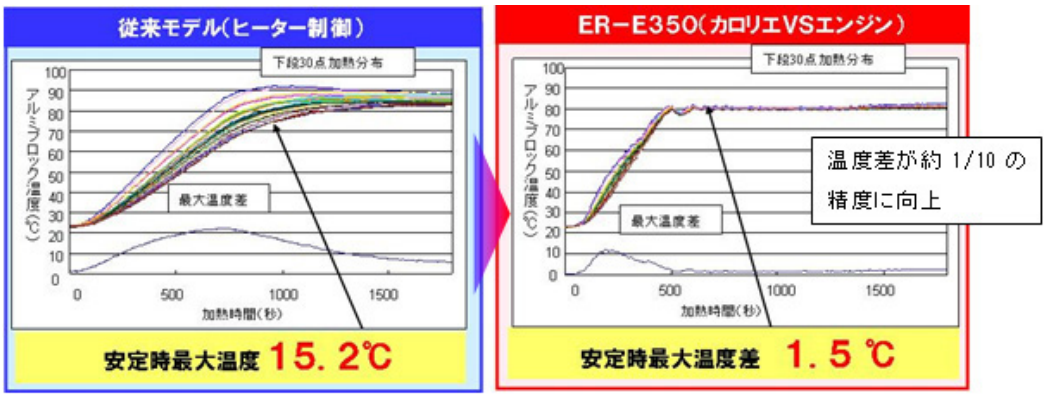
新製品の主な特長

１．新採用「適温スチーム調理」搭載
　オーブン温度域（100～300℃）用のセンサーに加え、35～95℃までの温度帯を検知する「適温スチーム」用センサーの新採用で、温度制御の精度を向上させました。さらに、よりきめ細かなヒーターユニット制御により、これまで難しかった95℃以下の温度帯での数度刻みの温度制御を実現しました。また、「適温スチーム調理」は手動（５℃刻み）の設定も可能です。



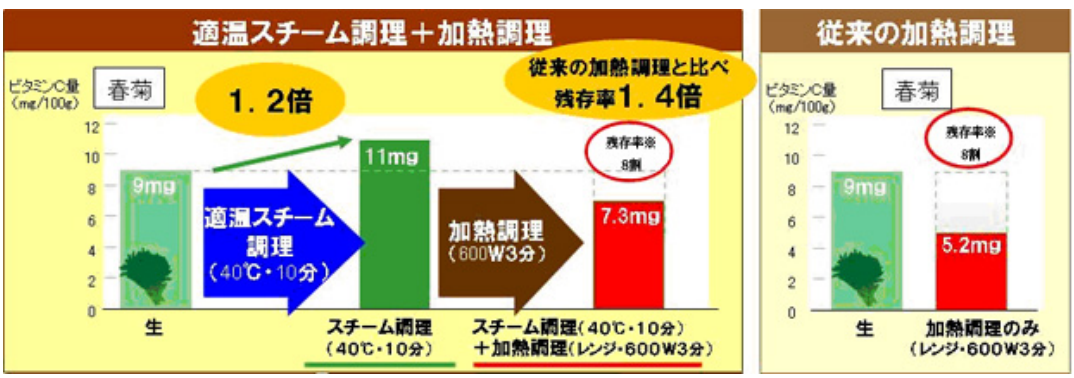
１）業界初※1 95℃以下のスチーム温度制御による調理
　肉の中心温度60℃前後の仕上げが可能なステーキも、「適温スチーム調理」によって、レアからミディアムまで細かな仕上がり調整が可能です。また70℃の適温スチーム調理では、豚肉などに多く含まれるビタミンＢ１の調理による減少を抑え、加熱しすぎによる硬化も防ぎ、やわらかな仕上がりになります。

　さらに、80℃前後で固まる性質をもつ卵を使った調理もおまかせできれいに仕上げることができます。例えば、“ す ”がたたない茶碗蒸しや３種類のなめらかさのプリンを作り分けることも可能です。

※1：2007年7月4日　家庭用オーブンレンジにおいて

２）ビタミンＣとビタミンＢ１の保持
　35～45℃温度帯の「適温スチーム調理」で、野菜に含まれるビタミンＣが最大１.２倍※3に増えます。さらに「適温スチーム調理」とレンジ機能との組み合わせ調理では、従来のレンジのみの調理方法に比べ、最大１.４倍※4のビタミンＣを維持できます。

　また、豚肉などに含まれるビタミンＢ１もゆでた場合に比べ、約２倍に保持できます。



※残存率については、東芝調べ
※3：生の春菊と、適温スチーム℃、10分で調理した春菊との比較において
※4：レンジ加熱600W、3分調理した春菊と、適温スチーム40℃、10分後、レンジ加熱600W、3分調理した春菊との比較において

２．カロリエスチーム
新採用の95℃以下の温度帯で制御する「適温スチーム調理」を含め、最高350℃※2の過熱水蒸気調理から100℃の飽和水蒸気による本格せいろ蒸し調理まで、幅広い料理に対応するスチーム機能です。

※2：ＥＲ-Ｅ３５０のみ

３.さらに使いやすくなった「カロリエナビ」
取扱説明書を見なくても操作方法がわかる「カロリエナビ」※2に、スチーム調理に連動して色が変化するスチームインジケーターを新搭載し、スチーム機能をより使いやすくしています。ダイヤル周りのランプの色が操作に応じて変わる「ナビダイヤル」、調理の進行状況がわかるイルミネーションガイドと高解像度フルドット液晶を搭載し、より見やすく使いやすくしています。

※2：ＥＲ-Ｅ３５０のみ

４．環境への配慮
東芝グループでは環境効率を示す指標「ファクターＴ」を導入して、製品の価値と環境影響を同時に評価する取り組みをすすめています。新製品では、環境に有害な素材の使用を控え、省エネを推進するため、鉛フリーはんだへの切替や熱を逃がさない二重断熱構造の採用、熱効率の高いインバーター回路の搭載等により、省エネ基準達成率100％を実現しています。

５．その他の機能

- フルーツde酢：レンジ加熱の低温度調理で、作った翌日から果実酢を楽しめるメニューです。（オートメニュー）
- ソフトあたため：赤外線センサーで検知した食品温度に応じてインバーターの出力を制御し、急激な加熱による食品のいたみを抑えて、食品を美味しくあたためます。
- 野菜スープメニュー：野菜の栄養を逃がさず、食べやすくした野菜スープを搭載しています。（オートメニュー）
- 手作り豆腐：豆乳とにがりを用いて、簡単に手づくり豆腐ができます。
- ゆで野菜：短時間のレンジ加熱調理のため、他の調理に比べビタミンの低下を抑えられます。
- カラッとあたため：仕上げにスチームをかけて、油分を水分と一緒に蒸発させ、カラッと仕上げます。
- ローカロリーフライ：少ない油で揚げ物ができます。（オートメニュー）
- 「から揚げ」「春巻き」：食材に含まれる脂を利用したヘルシーな揚げ物メニューです。（オートメニュー）
- らくらくベーカリー：発酵から焼きあげまで約１時間で、パンが完成します。（オートメニュー）